

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 100 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 400 Mk., Ausland u. Freistadt Danzig 12 bzw. 50 dtsch. Mk.

Nr. 20. Bromberg, den 22. Oktober 1922.

Obstbäume in Arbeitergärten.

Von Grams-Schönsee, Graudenz.

Bei Vorträgen in landwirtschaftlichen Vereinen über Hebung des Obstbaues wurde von praktischen Landwirten oft der Einwand erhoben, daß der vermehrte Anbau von Obstbäumen sehr durch die Unachtsamkeit der ländlichen Arbeiter bedroht werde. Die Einwand mag berechtigt sein. Da ich Jahrzehnte auf dem Lande wohnte, wo ausreichender Obstbau betrieben wurde und Arbeiterpersonal reichlich vorhanden war, weiß ich aus eigener Erfahrung, wie schwer die Obstgärten heimgesucht und welche Schäden an Früchten und Bäumen angerichtet wurden. Mit knappreifen Früchten wurden unreife abgerissen, angebissen und zur Erde geworfen, Äste abgebrochen und in wenigen Stunden Schaden von hunderten Mark angerichtet. Gewiß konnte dem Gartenbesitzer das Herz bluten und die Lust zum Obstbau vergehen, wenn er morgens den angerichteten Schaden ansah. Ich kannte einen Landwirt, der nach einigen solchen Gartenräubereien den größten Teil seiner schönen Obstbäume aushauen ließ.

Betrachtet man die Sache aber von der anderen Seite, so wird man darüber etwas anders denken lernen. Die ländlichen Arbeiter setzen sich zusammen aus Instleuten, verheirateten Arbeitern, die in den Wohnungen der Arbeitgeber wohnen, und Knechten und Mägden, die bei bäuerlichen Besitzern Wohnung und Verpflegung erhalten. Man sieht, daß die Leute eine große Vorliebe für Obstnahrung haben und sollte derselben entgegenkommen. Selten sah ich bei einer ländlichen Arbeiterwohnung einen Obstgarten oder auch nur einen kleinen Obstbaumbestand. Es mag ja zum Teil daran liegen, daß die Leute wenig Interesse für vorhandene Obstbäume zeigen. Von den etwa vorhandenen Fruchtbäumen wurden die Früchte oftmals noch unreif abgerissen. Die Bäume werden nicht gepflegt, oft aber beschädigt, und Streit und Zank zwischen den Nutznießern wegen Abpflücken fremden Obstes durch die Kinder sind häufig. Besonders dort, wo ein starker Wechsel der Arbeiter Regel ist, kommen etwa vorhandene Bäume schlecht weg. Ich habe aber auch sehr löbliche Ausnahmen gefunden und daraus ersehen, daß auch der Arbeiter Interesse für Obstbäume zeigt.

Auf einer Wanderung im Kreise Schwetz kam ich an dem Majorat Nohlau, der Familie von Märcker seit 1813 gehörig, vorüber. Die Arbeiterwohnungen waren wohl altertümlich, aber sauber. Hinter und neben denselben zogen sich die Arbeitergärten hin. Es waren lange Ackerstreifen, die wohl hauptsächlich mit Kartoffeln, Kohl und anderen Gemüsen bestellt werden. Abweichend von anderen derartigen Gärten waren die Raine zwischen den einzelnen Streifen mit alten Obstbäumen bestanden. Aus dem Alter der Bäume war zu erkennen, daß der Versuch bereits vor einer Reihe von Jahren gemacht worden war und gelang. Was dort angängig war, sollte auch auf anderen Gütern und Bauerngrundstücken möglich sein. Die Nahrung des Arbeiters wird durch den Frischgenuß des Obstes abwechselungsreicher, auch ist es möglich, durch Einkochen zu Mus und Marmelade einen schmackhaften, billigen Brotaufstrich herzustellen. Daß auch der Überschuß an Frischobst durch Dörren in der Sonne und im Backofen nach dem Backen in Dauerware zum späteren Gebrauch umgewandelt werden kann, soll nur nebenbei bemerkt werden. Obstbäume im Arbeitergarten sind also entschieden ein großer Vorteil. Da Beispiele lehren, daß es angängig ist, Arbeitergärten mit Bäumen auszustatten, so sollte man in recht vielen Landwirtschaftsbetrieben den Versuch mit neuen Anpflanzungen machen. Natürlich wird derselbe dort günstiger ausfallen, wo ein alter ansässiger Arbeiterstamm vorhanden, als dort, wo ein Arbeiterproletariat vorherrscht, das kaum ein Jahr auf der Stelle verbleibt, in vielen Fällen aber nur von Martini bis April aushält.

Bei Neuanpflanzungen wird die Auswahl der Bäume so sein müssen, daß sowohl Steinobst als auch Kernobst vertreten ist, soweit der vorhandene Boden es zuläßt. Daß neben etwas Frühobst, Kirschen und Birnen in der Hauptsache Dauerobst ausgewählt werden muß, braucht wohl nicht besonders betont zu werden. Von Beerenobst sollten besonders Johannis- und Stachelbeeren angepflanzt werden, da diese außerordentlich zum Frischgenuß zu empfehlen sind. Ob in absehbarer Zeit der Arbeiter soweit sein wird, um sich aus den in seinem Garten geernteten Beeren einen Haustrunk zu keltern, möchte ich bezweifeln; wir wollen es aber erhoffen für spätere Zeiten. Vielleicht ließe sich das Interesse zur Obstbaumpflege durch Vorträge über Obstbau in Volksunterhaltungsabenden während des Winters, praktische Arbeiten im Garten im Frühjahr und Sommer heben. Der Gutsherr, Beamte oder Gutsgärtner würden für derartige Anweisungen und Belehrungen wohl in Betracht kommen, ja, in vielen Fällen dürfte die rege Gutsherrin hierfür die geeignetste Persönlichkeit sein. Auch Besichtigungen und Prämiierungen der Obstbäume in den Leutegärten dürften ein vorzügliches Mittel zur Hebung des Interesses an der Baumpflege sein. Wie bereits gesagt, wird durch Besitz und Nutzung eines Gartens der Arbeiter nicht nur in den Besitz des Obstes kommen, sondern er würde auch die Arbeit der Obstpflege zu schätzen wissen und Achtung vor dem Obst des andern lernen. Daß durch den Besitz eines eigenen Obstgartens die Seßhaftigkeit der Arbeiter auch sehr erhöht werden würde, braucht nicht besonders betont zu werden. Meines Erachtens würden dieses alles genügende Gründe sein, um zu Versuchen anzuregen.

Landwirtschaftliches.

Die richtige Lagerung von Kunstdünger. Das Lagern der Kunstdüngersorten geschieht in Säcken, Kisten oder losen Haufen, jedoch nicht wahllos, weil dadurch Verluste eintreten können. Die meisten Kunstdüngersorten sind mehr oder weniger stark hygroskopisch, d. h. sie haben die Eigenschaft, Wasser aus der Luft anzuziehen und aufzuziehen, um dadurch zu zerfließen. Aus diesem Grunde ist es ein Haupterfordernis, die Dünger möglichst in trockenen Räumen aufzubewahren, wenngleich sie auch hier immer etwas Wasserdampf zur Verfügung haben. Es ist daher darauf zu achten, besonders Kalk als Dünger in ungelöschter Form nicht auf Unterlagen und in der Nähe von leicht brennbaren Stoffen aufzubewahren, da durch einen mit dem aufgenommenen Wasser sich vollziehenden Löschungsakt Brand entstehen könnte. Das reguläre Löschen des Kalkes erfordert eine Beigabe von nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Wasser, im Durchschnitt auf einen Zentner 15—16 Liter. Das Löschen geschieht durch allmähliges gut verteiltes Aufgießen mit der Brause einer Gießkanne. Besonders hygroskopisch sind Kalisalze und Kainit, sowie die gebräuchlichsten Stickstoffdünger. Bei feuchter Lagerung zerfließen die ersteren und vermindern sich in ökonomisch unangenehmer Art und Weise, die letzteren neigen dadurch zu Klumpenbildung, ein Umstand, welcher ihre Streufähigkeit wesentlich beeinflußt, da die harten Brocken erst zerschlagen werden müssen, um streubares Pulver zu ergeben. Um Verlust an Packmaterial zu verhüten, dürfen die ätzenden Kunstdüngersorten nicht in Säcken stehen gelassen werden, da das auch noch so gute Gewebe derselben zerfressen und unbrauchbar gemacht wird. Solche sind naturgemäß ätzende Kalkdünger, Superphosphate und Mischungen derselben mit Salpeter. Die Säcke müssen daher sofort entleert, dürfen aber nicht an einem Orte aufbewahrt werden, an welchem sie Kindern und Haustieren zugänglich sind. Durch Lecken und Picken an den Überresten des oft giftigen Düngers könnten üble Folgeerscheinungen für die Gesundheit eintreten. Was das Verhärten (Klumpenbildung) der Dünger anbetrifft, so kann hier durch geeignetes Mischen vorgebeugt werden, um das langwierige Zerkleinern zu umgehen. Die Kunstdüngermasse wird am besten mit 2—3 Zentnern Torfmehl, Sägespänen und Sand bedeckt, wie es auf Wunsch beim Mahlen des Kainits in den Werken geschieht. Durch Beachtung dieser praktischen Winke wird der Pflanzenbauer stets gute streubare Pulver an der Hand haben und durch Mühenersparnis und materiellen Verlust in ökonomisch günstiger Weise die Rentabilität der Kunstdüngerwirtschaft wesentlich heben.

Mißerfolge beim Rosenkohlanbau liegen meist in falscher Kultur. Pflanzt man Rosenkohl als Nachfrucht, so dünge man die abgeernteten Beete nicht mit frischem Stalldünger, sondern mit Jauche, Abort und besonders mit Geflügeldünger. Vor allem grabe man die Beete tief an. Besonders fetter, gut gedüngter Lehmboden sagt dem Rosenkohl zu.

Schwab.

Der Regenwurm verdient mehr Schonung, als man ihm gönnt. Ohne ihn gäbe es keinen Humus und keine exponierte Ackererde. So zieht er die Blätter in die Erde, zerteilt sie in feine Fäden, vermischt sie im Darm mit verschiedenen Säuren und Erde und gibt so den dunklen Humus von sich. Er ist der lebendige Pflug des Erdbodens. Wichtig ist die Tatsache, daß der Regenwurm nur verrottete Pflanzen, niemals Wurzeln und dergl. frißt. Er ist also der beste Freund des Landwirts und Gärtners.

Landwirte! Eine geordnete Buchführung ist unbedingt notwendig! Regelmäßig auf das Laufende gebracht, verursacht sie nur wenig Arbeit und kostet nicht viel Zeit. Nur so seid Ihr in der Lage, Einnahmen und Ausgaben stets buchmäßig nachzuweisen und Euch Härten zu ersparen.

Viehzucht.

Um die Menge der Ziegenmilch zu steigern und somit zur Verbesserung der Kinderernährung, Verbilligung der Haushaltung, zur Förderung der Schweinemast usw. beizutragen, haben schon früher Ziegenzüchter mit gutem Erfolg eine Verteilung des Ablammens der Ziegen aufs ganze Jahr durchgeführt. Liefert doch eine im Laufe des Jahres nicht gedeckte Ziege ein Mehr von ca. 100 Litern. Dabei bedarf das Tier keine größeren Futteraufwendungen. Erstlingsziegen und über ein Jahr alte Ziegen eignen sich am besten zum Übergehen des Deckenlassens. Man überschlägt zunächst die erste und zweite Brunstzeit und sucht dann das Bedecktwerden bis zum Frühjahr hinauszuschieben. Diese Maßnahmen setzen natürlich mehrere Ziegen voraus.

Für Kaninchen ist gutes, gesundes, trockenes Heu das beste Trockenfutter infolge seines reichen Gehaltes an Nährstoffen, blutbildenden und mineralischen Bestandteilen. Voraussetzung natürlich ist, daß das Heu von einwandfreier Beschaffenheit ist. Ganz frisches Heu darf aber nicht gereicht werden, da solches Krankheitserscheinungen hervorrufen könnte. Erst nach Lagerung einiger Wochen wird es zum einwandfreien Futtermittel. —en—

Geflügelzucht.

Der Geflügelhof im November. Die Abstoßung aller überflüssigen und Neueinstellung zugekaufter Tiere ist geschehen. Der Bestand ist auf die richtige Höhe gebracht. Mancherorts wartet man sonst mit dem Verkauf bzw. dem Verbrauch älterer Tiere gerne noch etwas länger, weil sie gegen Weihnachten hin zu besseren Preisen abzusetzen sind. Man rechne dabei aber richtig und überschlage, ob die bis dahin aufgewendete Futtermenge und Arbeit auch dem Mehrerlös entspricht. Am besten unterwirft man die zu verkaufenden Tiere einer kurzen Mast. Ein gutes Mastfutter ist eine Mischung aus Gerstenschrot, Maismehl, Weizenkleie und gekochten Kartoffeln, aufgebrüht mit kochendem Wasser, besser natürlich noch mit Milch, aber wo wäre die für solche Zwecke noch zu haben? Jetzt merke man auch diejenigen Jungtiere, die zuerst mit dem Legen anfangen, um diese später zur Zucht zu benutzen. Durch solch konsequente Auswahl zieht man sich mit der Zeit einen Stamm guter Winterleger. Sobald die Mauser überstanden ist, wird wieder ein mehr das Legen förderndes Futter gereicht. Reichlich Hafer, Buchweizen und Erbsen sind dann sehr zu empfehlen. Das Weichfutter, welches im Winter einen wesentlichen Bestandteil der gesamten Fütterung ausmacht, kann zur Hauptsache noch bestehen aus Weizenkleie, gekochten Kartoffeln und Möhren, vermischt mit feingeschnittenem Heu oder Kleemehl nebst einer Gabe eines animalischen Futterstoffes. Daß das Weichfutter gut aufgebrüht wird, ist eine Hauptbedingung. Kies, Muschelschalenschrot oder alter Bauschutt sollte im Auslauf stets in genügender Menge vorgefunden werden. Das Trinkwasser darf niemals eisig gereicht werden, sondern stets etwas überschlagen. Man gibt es am besten täglich mehrmals frisch. Die Stallung ist jetzt, soweit solches noch nicht geschehen, gründlich zu dichten und zu reinigen. Wände, Decke, Nesteinrichtung und Sitzstangen sind gut zu kalken. Einen solchen Anstrich, der zugleich haltbar und ungeziefertötend ist, stellt man her aus 5 kg frisch gebranntem Kalk, 1 kg Zinkweiß, ein Achtel kg Blauweiß, 1 kg aufgelöstem Salz und 1/4 kg aufgelöstem Blaustein. Die fertige Mischung wird warm aufgetragen. Den Fußboden des Schlafraumes bestreue man dick mit grober Asche oder Torfmull. Beide Streumittel verhindern das übermäßige Ausbreiten des Ungeziefers und halten die Luft rein, insofern sie die schädlichen Dünste der Ausleerungen binden. Zuchtenten füttere man morgens und abends mit in wenig Wasser angerührtem Getreideschrot, feingeschnittenen Rüben und Möhren. Wünscht man frühzeitiges Legen, reicht man abends noch ein gutes Getreidefutter. Zuchtgänsen reiche man reichlich Grünfutterersatz: Rüben, Möhren, Kohl und dergl. Tauben werden am besten getrennt gehalten, da sich sonst bei milder Witterung der Paarungstrieb wieder einstellt, was aber namentlich bei Rassetauben, die diese winterliche Ruhezeit zu ihrer Kräftigung durchaus nötig haben, zu vermeiden ist.

Die Fütterung ist dementsprechend einzurichten, lieber etwas knapp als zu reichlich. Reizende Futtermittel dürfen nicht gegeben werden. Sch.

Jungen Enten darf der Zugang zum Wasser nicht vorenthalten werden, wie es noch oft geschieht, in der irrigen Meinung, daß, solange sie noch das Daunenkleid besitzen, Wasser ihnen schädlich sei. Das ist aber gänzlich falsch. Ohne Wasser vermögen die kleinen Tiere sich nicht rein zu halten, das Daunenkleid verliert seinen Fettgehalt, und kommen die Tiere dann später ins Wasser, werden sie durchnäßt, was dann Erkältungskrankheiten und Rückgehen im Gedeihen zur Folge haben würde. Auch junge Enten müssen Gelegenheit haben, bei gutem Wetter ein Bad nehmen zu können. —en—

Gestreifte Plymouth Rocks. Die Plymouth Rocks sind amerikanischen Ursprungs. Aller Wahrscheinlichkeit nach entstammen sie zur Hauptsache nach einer Kreuzung von Cochin und Dominikanern. Die namentlich bei dunkelgestreiften noch recht häufig auftretenden schwarzen Rückschläge deuten auch auf Javablut hin, das bei der Erstzüchtung wohl mit verwandt worden ist. Die gestreiften Plymouth Rocks gehören zu unseren besten Nutz- und Wirtschaftshühnern. Sie sind von kernfester Gesundheit, worauf auch der Name hindeuten soll (Rock=Felsen); dazu kommt ihre bewundernswerte Anpassungsfähigkeit an jedes Klima und die leichte Aufzucht der Küken. Diese Rasse fühlt sich gleich wohl in mehr südlich gelegenen Ländern als auch im hohen Norden, Schweden, Norwegen, Finnland. Die Küken sind äußerst hart, wachsen rasch heran und befiedern sich schnell, so daß auf Witterungseinflüsse zurückzuführende Verluste kaum vorkommen werden. Infolge ihres hohen Körpergewichtes, der Hahn wird 7—9, die Henne 6—8 Pfund schwer, bedürfen sie naturgemäß eine längere Zeit zu ihrer Entwickelung. Durchweg werden sie mit 7—8 Monaten ihr erstes Ei legen. Aus wirtschaftlichen Gründen sind daher Frühbruten (März-April) bei Plymouth Rocks unerläßlich. Gut durchgezüchtete Stämme bringen es im Durchschnitt auf 160—180 Eier im Gewicht von 65—70 Gramm. 200-Eier-Hennen gehören bei den „Gestreiften" nicht gerade zur Seltenheit. Bei freiem Auslauf sind die Plymouth Rocks fleißige Futtersucher, die sich ihres ruhigen, zutraulichen Wesens aber auch auf beschränkten Räumlichkeiten mit gutem Nutzen halten lassen. Die allgemeine Beliebtheit infolge ihres hohen Nutzwertes hat auch dazu geführt, daß diese Rasse in zahlreichen Farbenschlägen gezüchtet wird. Neben den gestreiften gibt es schwarze, weiße, gelbe und rebhuhnfarbige. Am beliebtesten und verbreitetsten ist aber bei weitem der gestreifte Farbenschlag. Bei der Zucht ziehe man die mittelfarbigen vor, weil bei diesen bei korrekter Zeichnung der hellbläuliche Schimmer der Grundfarbe am schönsten hervortritt. Auf diesem Grunde sollen sich die parallel verlaufenden dunklen Querstreifen stark umrissen abheben. Verwaschene Zeichnung ist ein grober Fehler; die hellen und dunklen Streifen sollen von gleicher Breite sein. Am Halse sind die Streifen am engsten, während sie nach dem Schwanze zu breiter werden. — Plymouth Rocks mit Italiener oder Minorka gekreuzt, geben gute Leger mit reichlichem Fleischansatz, die auch genügende Brutlust zeigen.

Gänsepocken, schwarze Borken auf der Oberseite der Schwimmhäute sind zurückzuführen auf Unsauberkeit des Stalles. Deshalb muß der Stall gereinigt und desinfiziert werden. Den durch die Krankheit ermatteten Gänsen ist Bewegung im Freien zu geben, ohne sie dabei zu jagen. Ihrer Entkräftung ist aufzuhelfen durch einen Brei von Kartoffeln und Gerstenschrot mit aufgebrühtem Fischmehl. Der Brei ist aufzukochen. Daneben gibt man frisches Trinkwasser und abends Hafer. Frisches Grün muß jederzeit gereicht werden. Schwzb.

Obst- und Gartenbau.

Der Obstgarten im November. Der Obstgarten ist abgeerntet. Sollten noch einige ganz späte Sorten, die der schlechten Herbstwitterung wegen bisher nicht richtig ausgereift waren, noch an den Bäumen sitzen, sind sie nunmehr aber unverzüglich abzunehmen. Ein weiteres Reifen am Baume findet doch nicht mehr statt, dagegen können die Früchte durch auftretenden Frost völlig wertlos werden. Ein Nachreifen geht auf dem Lager vor sich. Mit der letzten Ernte ist aber keineswegs die Arbeit im Obstgarten beendet. Vielmehr wird die Pflege der Bäume auch im Winter fortgesetzt. Bei frostfreiem Wetter ist das Ausputzen und Auslichten weiter zu betreiben, kranke Äste und Zweige sind zu entfernen, Baumwunden gut zu verstreichen bzw. zu verbinden. Aststummel dürfen niemals stehen gelassen werden. Sie schrumpfen bald ein, faulen und bilden so Herde mannigfacher Krankheitskeime. Ebenso sind alte Stämme von losgerissenen Rindenstücken, Moos und Flechten gut zu reinigen, da hier sonst viele Schmarotzer einen Unterschlupf finden würden, die gerade unter der Borke mit Vorliebe überwintern. Alles abgekratzte und abgeschnittene Material ist, der zahlreichen Krankheitskeime und Schmarotzer wegen, sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen. Larven und Eier der meisten Schädlinge, die auf dem Baume überwintern, vertilgt man am sichersten durch eine Bespritzung mit Obstbaumkarbolineum. Ein solches Verfahren muß dann im März wiederholt werden, um ganz sicher zu gehen. Das Pflanzen neuer Bäume kann bei offenem Boden weiter fortgesetzt werden. Die jungen Bäume werden noch vor Eintritt strengerer Fröste neue Wurzeln bilden und so im Frühjahr besser anwachsen. Bei den heutigen Preisen lege man ganz besonderes Augenmerk auf gutes Pflanzenmaterial, vornehmlich auf gute Bewurzelung. Man pflanze nur solche Sorten, die sich für die Gegend und den Boden bewährt haben. Allerlei Versuche und Experimente in dieser Beziehung kommen heute zu kostspielig. Ist man im Zweifel über die Wahl der Sorten, berate man sich mit einem Obstzüchter der Nachbarschaft. Ist Hasen- und Kaninchenfraß zu befürchten, hülle man die jungen Stämme sicher ein, am besten in eine Drahthose. Empfindlichen Spaliersorten, wie Pfirsiche, Aprikosen, auch Weinreben, gebe man zeitig guten Frostschutz. Sehr bewährt hat sich in dieser Beziehung das Einhüllen bzw. Überdecken mit Fichtenreisig. Um diese Zeit treibt wieder ein großer Schädling des Obstes sein verderbliches Wesen, nämlich der Frostspanner. Seine Bekämpfung muß sich daher jeder Obstbauer angelegen sein lassen. Am besten geschieht die Vorrichtung durch Anlegen von Leimringen um die Stämme. Die flügellosen Weibchen, die den Stamm hinaufkriechen, um in dem Gezweige ihre Eier abzulegen, werden so gefangen und unschädlich gemacht. th.

Der Gemüsegarten im November. Im Gemüsegarten wird das grobschollige Umwerfen der abgeernteten Beete fortgesetzt. Kein frei gewordenes Plätzchen darf ungegraben in den Winter kommen. Eine alte Gärtnerwahrheit lautet: Im Herbst gegraben ist halb gedüngt. Mit dem Graben hat die Herbstdüngung zu geschehen. Man verwendet am vorteilhaftesten alten Kuhdung, der aber nur flach untergegraben werden darf. Anzuraten ist auch, im Vorwinter noch Thomasmehl, Kainit und 40proz. Kali zu geben. Wo es notwendig erscheint, nehme man auch eine Kalkdüngung vor. Die weiteren Arbeiten im Gemüsegarten beschränken sich zur Hauptsache noch auf die zweckmäßige Versorgung mit den für den Winterbedarf bestimmten Kraut- und Wurzelgewächsen. Dazu wähle man nur voll und gut ausgebildete Stücke, die zur rechten Zeit zu ernten und weiter gegen Frost, Nässe und übergroße Wärme zu sichern sind. Niemals lasse man sich verleiten, Gemüse in nassem oder gefrorenem Zustande in die Überwinterungsräume bzw. in den Einschlag zu bringen, da es sonst unweigerlich faulen würde. Aus gleichem Grunde sind bei den einzelnen Gemüsestücken alle entbehrlichen Blätter und Wurzeln vorher zu entfernen. Mit dem Hereinnehmen der Kohlgewächse beeile man sich nicht allzusehr. Bei einigermaßen geeigneter Witterung gewinnen die Köpfe noch an Festigkeit und halten sich dann besser. Porree kann gut im Freien verbleiben, da er größere Kälte unbeschadet verträgt. Um zur gelegentlichen Benutzung davon jederzeit nehmen zu können, bedecke man einen Teil des Beetes mit Tannenreisig, Stroh oder dergl., damit der Frost eine Herausnahme nicht unmöglich macht. Rosenkohl und Grünkohl vertragen ebenfalls höhere Kältegrade, letzterer wird durch Frost nur um so schmackhafter. Den Überwinterungskeller halte man täglich unter Aufsicht. Bei trockenem Wetter ist gut zu lüften; nach Bedarf sehe man die Vorräte durch und entferne jedes nicht einwandfreie Stück, bevor es noch die benachbarten Stücke angesteckt hat. th.

Pflanzenzucht an der Hauswand. Die Wände des im Garten liegenden Hauses erhalten ihren schönsten Schmuck zweifellos durch Schling- und Kletterpflanzen. Ob man Zier- oder Nutzpflanzen zur Bekleidung der Wände wählen soll, hängt vom persönlichen Geschmack des Hausbesitzers ab. Mit Spalierobst bekleidete Wände bieten zur Blütezeit einen gar prächtigen Anblick und die Ernte des Obstes ist gewiß nicht zu verachten. Aber auch die zahlreichen reinen Zierpflanzen sind nicht zu verschmähen, wenn die Wahl dem Charakter des Hauses angepaßt wird. Für ein Sommerhäuschen, das lustig wirken soll, würde Efeu ungeeignet sein; hier sind Rankkressen viel eher am Platz. Der Efeu paßt besser dahin, wo das Gebäude schwer und wuchtig wirkt. Reizend sind die Glyzinen. Vom selbstklimmenden Wein gibt es wenige Sorten, die im Herbst die Hauswand in eine lohende Glut tauchen. Wilder Wein und Waldrebe sind bei Loggien und Erkern angebracht. Der Pfeifenstrauch ist mit seinen großen Blättern für kleine Flächen sehr wenig geeignet. H. H.

Für Haus und Herd.

Pikante gedämpfte Gurken. Die geschälten Gurken werden vom Kerngehäuse befreit, in fingerlange Stücke geschnitten und eine Stunde lang in gesalzenes Essigwasser gelegt. Nun bereite man aus etwas Weißwein, einigen Bouillonwürfeln, Salz, Pfeffer und etwas Wasser eine Brühe, in die man die Gurkenstücke legt. Sie dünsten darin weich, was eine Viertelstunde in Anspruch nimmt. Darauf wird die Tunke mit einer Mehlschwitze gedickt und über die Gurken gegossen. M. Tr.

Etwas über hartes und weiches Wasser. Das Wasser, welches wir unserem Brunnen, der Pumpe oder Leitung entnehmen, hat im Boden mannigfache Stoffe aufgenommen, besonders Kohlensäureverbindungen von Magnesia und Kalk. Wasser, das diese Stoffe in reichlicher Menge aufgelöst enthält, nennen wir hart, weich dagegen, wenn es nur geringfügige Mengen derselben aufweist. In mannigfacher Beziehung ist es für den Haushalt von größtem Wert, über den Unterschied bzw. die Verwendbarkeit dieser beiden Wasserarten Bescheid zu wissen. Als Trinkwasser ist das harte dem weichen Wasser vorzuziehen, da es einen besseren und frischeren Geschmack hat, selbst wenn letzteres auch ganz frisch ist, erscheint es uns doch mehr oder weniger schal und abgestanden. Dagegen ist das harte Wasser weniger leicht verdaulich als das weiche und kann, sofern man es nicht gewohnt ist, namentlich bei schwachem Magen, gar leicht zu Verdauungsstörungen führen. Ob ein Wasser mehr oder weniger hart bzw. weich ist, läßt sich leicht mittels Seife feststellen. Ihrer chemischen Zusammensetzung nach besteht die Seife aus fettsaurem Kali oder fettsaurem Natron, beide Bestandteile sind im Wasser löslich. Enthält nun das Wasser Kalk oder Magnesia, so bildet sich bei Zusatz von Seife fettsaurer Kalk oder fettsaure Magnesia, die aber beide im Wasser nicht löslich sind. Erst nachdem die Umwandlung von Kalk und Magnesia in die neuen Substanzen, die dann zu Boden sinken, geschehen ist, beginnt die Seife zu wirken, d. h. sie löst sich in dem nun kalk- und magnesiafreien Wasser. Aus dem Gesagten geht also hervor, daß beim Waschen mit hartem Wasser mehr Seife nötig ist als mit weichem, ein Waschen mit weichem Wasser also vorteilhafter ist, was den Gebrauch an Seife betrifft. Auch verschiedene Speisen werden durch Zubereitung mit hartem Wasser nachteilig beeinflußt. Beispielsweise läßt sich Gemüse in hartem Wasser nur schwer mürbe kochen. Auch für die Bereitung von Kakao ist hartes Wasser nachteilig, indem sich dann im Kakao kleine Körnchen bilden, die zu Boden sinken, während das Öl als Fettaugen obenaufschwimmt. Durch diese Scheidung verliert das Getränk nicht nur an Wohlgeschmack, sondern auch an Nährwert. Ähnlich verhält es sich bei Zubereitung von Hafermehl. In den Kochgeschirren setzt sich bei Verwendung von hartem Wasser ein grauer, steinharter Belag ab, der sog. Kesselstein. Wie kann man nun hartes Wasser in weiches umwandeln, um all den genannten Übeln und Nachteilen zu entgehen? Verschiedene Weisen gibt es dafür. Die einfachste Art ist die, das Wasser zu kochen, wodurch ein Teil der genannten Salze ausgeschieden wird. Gleiches erreicht man, wenn man dem Wasser etwas doppelkohlensaures Natron zusetzt. Für die Wäsche ist reines Regenwasser, das von Natur weich ist, zu empfehlen. sch.

Reinlichkeit in der Küche. Wie unglaublich es auch manchem klingen mag, wird doch noch vielfach in mannigfacher Weise gegen die einfachsten Regeln der Reinlichkeit und Gesundheitspflege gesündigt. Namentlich ist solches der Fall in der Küche beim Aufwaschen der Speise- und Kochgeschirre. Besonders mit den Eßgeräten, namentlich mit Tassen, Gläsern, Gabeln, Löffeln, die in direkte Berührung mit dem Munde kommen, muß man beim Abwaschen äußerst sorgfältig verfahren. Ein flüchtiges Abwaschen mit warmem Wasser und nachfolgendem Abtrocknen ist nicht ausreichend, um die anhaftenden Bazillen mannigfacher Art zu töten. Versuche haben ergeben, daß bei einer mit Bazillen infizierten Gabel, die 5 Minuten in 50 Grad heißes Wasser gestellt wurde, die Bazillen noch so lebenskräftig waren, daß ein damit infiziertes Tier dadurch getötet wurde. Von der Mundhöhle aus gelangen die Bazillen auf die Speisegeräte, und werden diese dann nicht gehörig gereinigt, bilden sie eine große Ansteckungsgefahr. Professor Esmarch hat seinerzeit vorgeschlagen, daß man durch ein Gesetz den Speisewirtschaften, Schankstätten, Konditoreien usw. auferlegen solle, beim Abwaschen der Eßgeräte eine von ihm in ihrer Zusammensetzung angegebene Sodalösung zu benutzen. Eine Mischung von 25—30 Gr. Soda in 1 Liter 50 Grad warmes Wasser wirkt abtötend auf Bakterien aller Art. Man wasche die Gegenstände gut in dieser Lösung, spüle sie in reinem, warmem Wasser nach und trockne sie gut nach. Sollen viele Gegenstände gewaschen werden, muß die genannte Lösung entsprechend oft erneuert werden. Silberzeug kann unbedenklich in dieser Sodalösung gewaschen werden. Bei Gabeln und Messern mit Ebenholz- oder Elfenbeingriffen muß man dagegen etwas vorsichtig sein. sch.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.